MARC BALIS

www.elektrobalis.be
02/721.39.84 - marc.balis@telenet.be - Vilvoordelaan 50, 1930 Zaventem



SF9390X1

Merk: Smeg
Model: SF9390X1

€ 2.399,00

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.

Grillweerstand

Gebruik van het bovenste element levert uitstekende grillresultaten en vooral in combinatie met het braadspit (afhankelijk van het model). Ideaal voor het grillen van grotere stukken vlees zoals een roastbeaf of lamsbout.

Turbine + grill

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.

Turbine + circulair element

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	**VRIJ**	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	**ZAT**	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

Het bakken met ventilatie wordt gecombineerd met de hitte die van onderen komt zodat een lichte korst wordt gevormd. Ideaal voor elk type voedsel (vb. brood, gebak met dikke bodem).

Turbine + circulair element

Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken, op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	115 Liter
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht

Bediening

Automatische programma's	1

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1.35 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.84 kWh
Energieklasse	A+

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3100 W
Nisbreedte (minimaal)	86 cm,mm
Nisdiepte (minimaal)	56 cm
Nishoogte (minimaal)	58.3 cm,mm

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Gewone reiniging

Ovenkenmerken

Aantal verwarmingswijzen	14
Boven- en onderwarmte	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

(conventioneel)	
Grill	✅
Onderwarmte	✅
Ontdooifunctie	✅
Rijzen van deeg	✅

Uitrusting

Kerntemperatuursensor	❌

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	**VRIJ**	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	**ZAT**	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		